

## OZNAČEVANJE ALERGENOV V ŽIVILIH

Na osnovi Uredbe (ES) o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom št. 1169/2011 in Uredbe o izvajanju uredbe (EU) o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom (Uradni list RS, št. 6/14) **Osnovna šola Draga Kobala Maribor** obvešča javnost o postopkih zagotavljanja varnosti živil, ki jih izvajamo v šoli:

- Skladno z Uredbo (ES) št. 1169/2011 in Uredbo o izvajanju uredbe (EU) (Uradni list RS, št. 6/14) ima šola izdelan katalog jedi z označenimi snovmi, ki lahko povzročajo alergije ali preobčutljivosti.

Snovi ali proizvodi, ki lahko povzročajo alergije ali preobčutljivosti iz Priloge II Uredbe o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom št. 1169/2011 so naslednji:

1. žita, ki vsebujejo gluten, zlasti: pšenica (npr. pira in horasan), rž, ječmen, oves ali njihove križane vrste, in proizvodi iz njih, razen: (a) glukočnih sirupov na osnovi pšenice, vključno z dekstrozo; (b) maltodekstrinov na osnovi pšenice; (c) glukočnih sirupov na osnovi ječmena; (d) žit, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;
2. raki in proizvodi iz njih;
3. jajca in proizvodi iz njih;
4. ribe in proizvodi iz njih, razen: (a) ribje želatine, ki se uporablja kot nosilec za vitamine ali karotenoide; (b) ribje želatine ali želatine iz ribjih mehurjev, ki se uporablja kot sredstvo za bistrenje piva in vina;
5. arašidi (kikiriki) in proizvodi iz njih;
6. zrnje soje in proizvodi iz njega, razen: (a) popolnoma rafiniranega sojinega olja in maščob; (b) naravnih zmesi tokoferola (E306), naravnega D-alfa-tokoferola, naravnega D-alfa-tokoferol acetata, naravnega D-alfa-tokoferolsukcinata iz soje; (c) rastlinskih sterolov in estrov rastlinskih sterolov iz sojinega olja; (d) rastlinskih estrov stanola, proizvedenih iz sterolov iz sojinega olja;
7. mleko in mlečni proizvodi (ki vsebujejo laktozo), razen: (a) sirotke, ki se uporablja za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora; (b) laktitola;
8. oreški, in sicer mandlji (*Amygdalus communis* L.), lešniki (*Corylus avellana*), orehi (*Juglans regia*), indijski oreščki (*Anacardium occidentale*), ameriški orehi (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), brazilski oreščki (*Bertholletia excelsa*), pistacija (*Pistacia vera*), makadamija ali orehi Queensland (*Macadamia ternifolia*) ter proizvodi iz njih, razen oreškov, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;
9. listna zelena in proizvodi iz nje;
10. gorčično seme in proizvodi iz njega;
11. sezamovo seme in proizvodi iz njega;
12. žveplov dioksid in sulfiti v koncentraciji več kot 10 mg/kg ali 10 mg/l glede na skupni SO<sub>2</sub>, ki se izračunajo za proizvode, ki so pripravljani za uživanje ali obnovljeni v skladu z navodili proizvajalcev;
13. volčji bob in proizvodi iz njega;
14. mehkužci in proizvodi iz njih.

- Dietni obroki za učence se pripravljajo individualno na osnovi dostavljenega veljavnega potrdila o medicinsko indicirani dieti za otroka, ki jo predpiše specialist pediater in v skladu z internimi navodili šole. Učencem z alergijami oziroma preobčutljivostmi pripravljamo obroke z ustrezno zamenjavo jedi, ki ne vsebujejo alergenov.

- Katalog jedi z zgoraj naštetimi alergeni se nahaja poleg jedilnika v jedilnici šole.